KitchenAid®

Gebruiksaanwijzing Mixers

Mixer Instructions

Robots de cuisine : Mode d'emploi

Gebrauchsenleitung - Küchenmaschine

Mixer - Istruzioni

Instrucciones para Batidora



9705170B

Índice

Instrucciones importantes de seguridad

Cuando lea este manual de instrucciones …
Preste especial atención a las secciones marcadas con las palabras siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Le ayudan a evitar accidentes que podrían causar lesiones por un uso incorrecto del producto.

⚠ PRECAUCIÓN

Le ayudan a evitar daños al producto y/u otras propiedades.

"NOTA" o "IMPORTANTE":
Le proporcionan consejos útiles para el uso del producto.

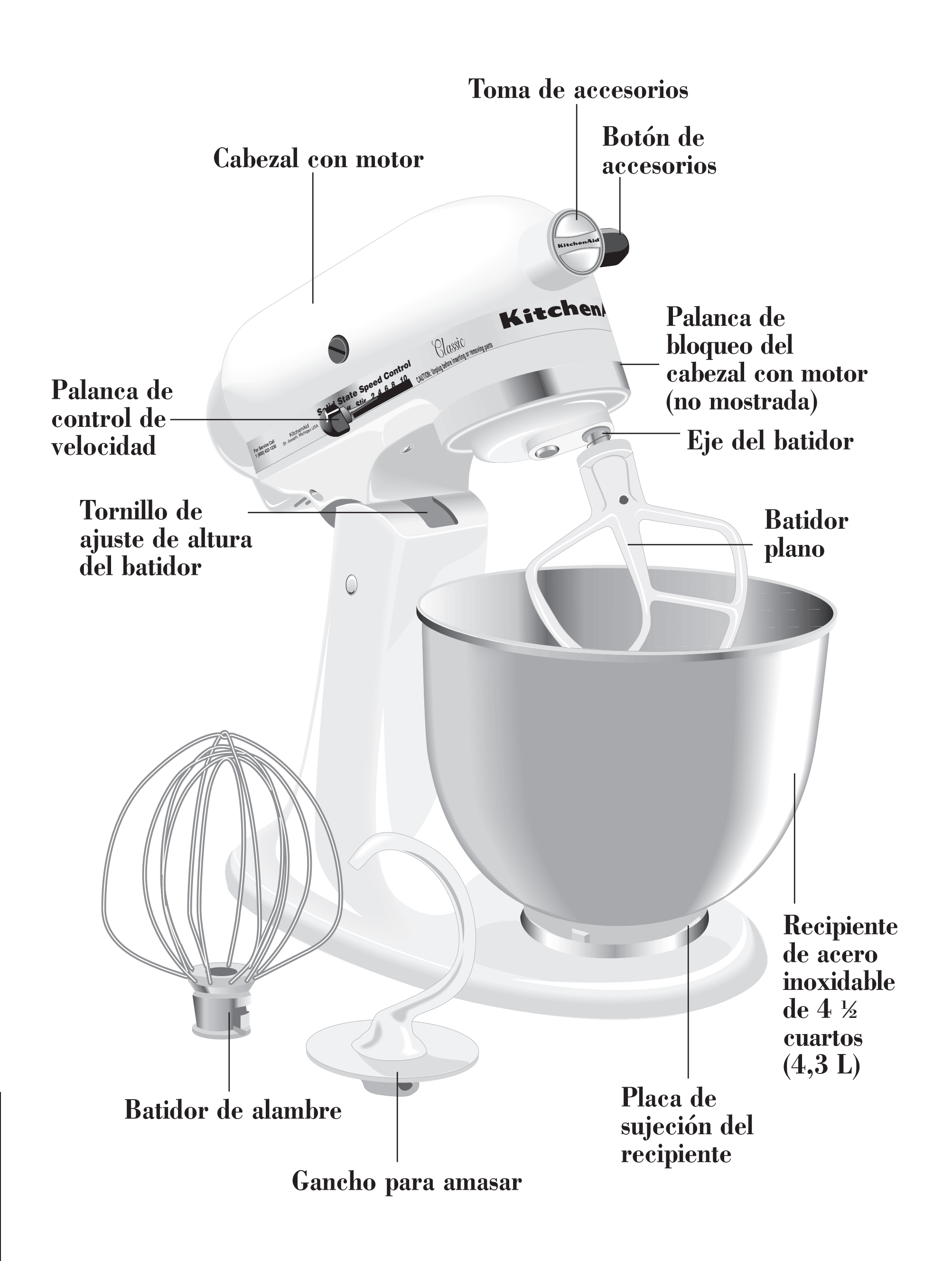
⚠ ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA Y DAÑOS PERSONALES O MATERIALES CUANDO USE LA BATIDORA, CUMPLA LAS INSTRUCCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LAS SIGUIENTES:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No sumerja la batidora en agua u otros líquidos. Podrían producirse descargas eléctricas.
3. Asegúrese de que la clavija del enchufe coincide con la toma de pared. Se deberá disponer de una toma de tierra adecuada. Cumpla con las normativas eléctricas locales.
4. No deje que los niños enciendan la batidora o jueguen con ella.
5. No deje la batidora desatendida en presencia de niños mientras esté en funcionamiento.
6. Desconecte la batidora de la red cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de proceder a su limpieza.
7. Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga la manos, cabellos, ropas, así como espátulas u otros utensilios alejados de la batidora mientras está en funcionamiento, para evitar lesiones y/o daños a la batidora.
8. No deje la batidora en funcionamiento desatendida o cerca del borde de la mesa o encimera. Puede desplazarse por la superficie cuando se usa para trabajos pesados o con velocidades altas.
9. Antes de lavar la batidora, desmonte el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho de amasar.
10. No utilice ningún aparato eléctrico si el cable de alimentación está dañado, si el aparato se ha caído o ha sufrido algún otro daño. Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado para su examen, reparación o ajuste.
11. El uso de accesorios no recomendados por KitchenAid puede ser causa de incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. No use la batidora al aire libre.
13. No deje el cable colgando del borde de la mesa o encimera, o que entre en contacto con superficies calientes.
14. Cuando use un modelo de batidora con cabezal oscilante, baje el cabezal completamente antes de fijarlo. Antes de batir, asegúrese de que está correctamente colocado intentando levantarlo.
15. Cuando amase con la batidora 5KSM90, no utilice recetas que requieran más de 1,0 kg (8 tazas) de harina común u 840 gr (6 tazas) de harina de trigo integral.
16. Cuando amase con la batidora, no utilice recetas que requieran medidas superiores a las siguientes: Modelo 5K45SS – 1,0 kg (8 tazas) de harina común u 840 gr (6 tazas) de harina integral de trigo. Modelo 5KSM5 – 1,2 kg (10 tazas) de harina común o 1000 gr (8 tazas) de harina de trigo integral.
17. No utilice alargaderas.
18. Tenga cuidado al levantarla. La batidora es pesada.
19. Use la batidora sólo para los fines para los que ha sido diseñada.
20. REQUISITOS ELÉCTRICOS: Su batidora KitchenAid® funciona con una corriente de 220-240 voltios, C.A., 50-60 Hz. Las característi-cas eléctricas para su batidora KitchenAid® están impresas en la banda metálica. Los vatios se determinan usando el accesorio que consume más potencia. Otros accesorios recomendados pueden tener un consumo de electricidad significativamente más bajo.
21. Asegúrese de que el orificio para accesorios esté regulado (ajuste del control de accesorios) antes de usar la batidora para evitar la posibilidad de que el accesorio caiga dentro del recipiente durante el funcionamiento de la batidora.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de la batidora 5K45SS, 5KSM90





PARA ENGANCHAR EL RECIPIENTE

- Asegúrese de que el control de velocidad está apagado.
- Mantenga la palanca de fijación en la posición UNLOCK (soltar) e incline el cabezal con motor hacia atrás.
- Coloque el recipiente en la placa de sujeción.
- Gire suavemente el recipiente en sentido horario.

PARA EXTRAER EL RECIPIENTE

- Gire el control de velocidad a OFF (apagado).
- Sitúe la palanca de fijación en la posición UNLOCK (soltar) e incline el cabezal con motor hacia atrás.
- Gire el recipiente en sentido antihorario.

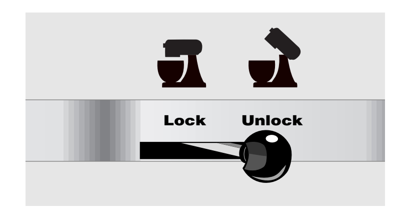


PARA ENGANCHAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O EL GANCHO DE AMASAR

- Gire el control de velocidad a OFF (apagado) y desconecte la batidora de la red.
- Sitúe la palanca de fijación en la posición UNLOCK (soltar) y levante el cabezal con motor.
- Deslice el batidor en el eje y presione hacia arriba hasta el tope.
- Gire el batidor a la derecha, hasta que quede enganchado a la clavija del eje.

PARA SOLTAR EL BATIDOR PLANO, BATIDOR DE ALAMBRE O GANCHO DE AMASAR

- Gire el control de velocidad a OFF (apagado) y desconecte la batidora de la red.



- Sitúe la palanca de fijación en la posición UNLOCK (soltar) y levante el cabezal del motor.
- Presione el batidor hacia arriba hasta el tope y gire a la izquierda.
- Separe el batidor del eje del batidor.

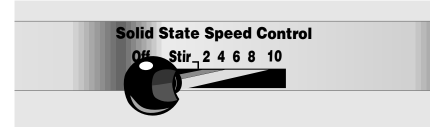
PARA FIJAR EL CABEZAL CON MOTOR EN LA POSICIÓN LEVANTADA

- Empuje la palanca de fijación hacia arriba hasta la posición UNLOCK (soltar) y manténgala en esa posición.
- Incline hacia atrás el cabezal con motor.
- Mueva la palanca de fijación a la posición LOCK (fijar).

PARA FIJAR EL CABEZAL CON MOTOR EN LA POSICIÓN DE FUNCIONAMIENTO

- Empuje la palanca de fijación hacia arriba hasta la posición UNLOCK (soltar) y manténgala en esa posición.
- Baje el cabezal con motor completamente hasta la posición de funcionamiento.
- Mueva la palanca de fijación a la posición LOCK (fijar).
- Antes de batir, asegúrese de haber fijado el cabezal con motor intentando levantarlo.

NOTA: El cabezal con motor debe permanecer en la posición LOCK mientras se esté usando la batidora.



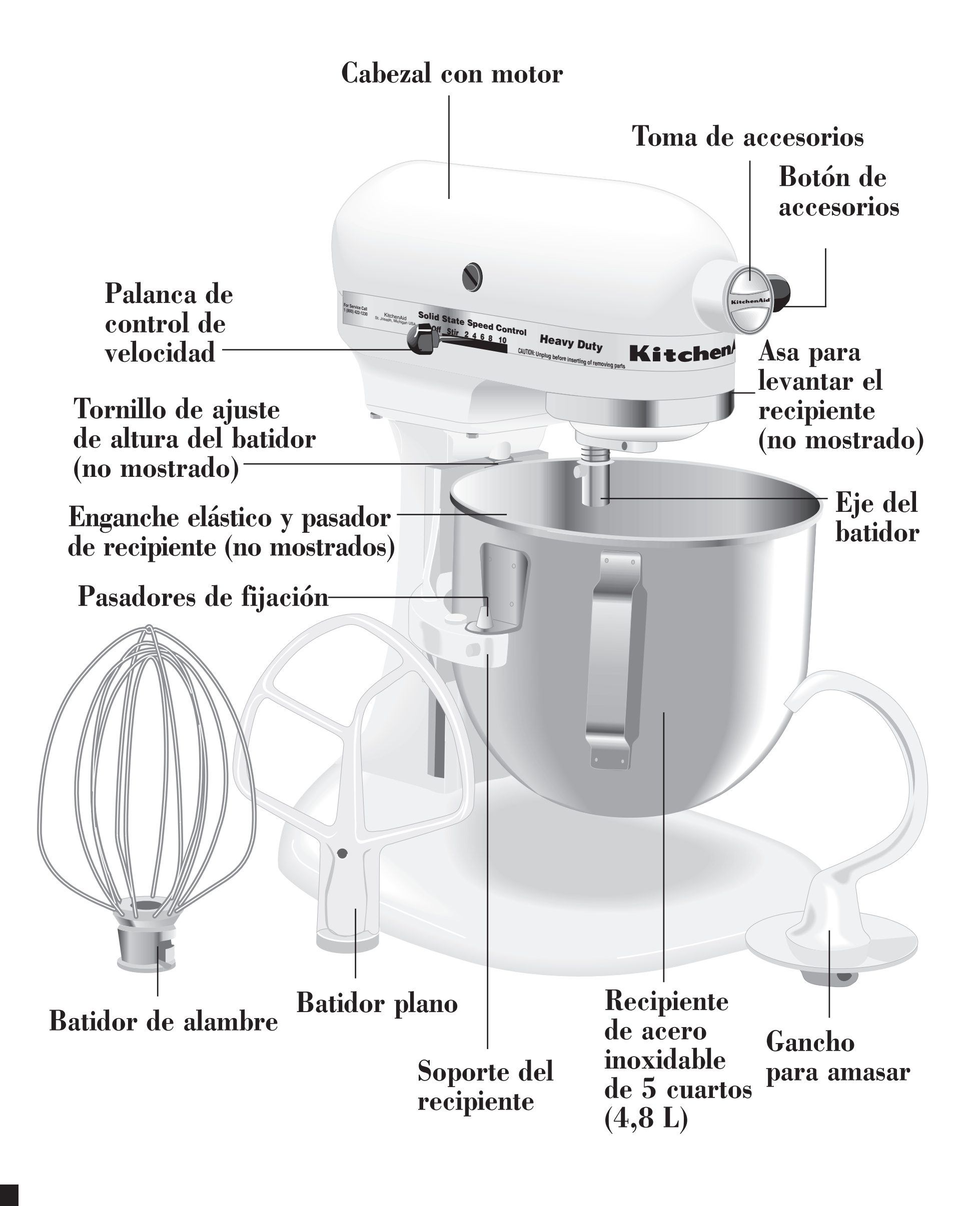
FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

- Al empezar a batir, sitúe el control de velocidad en la velocidad más baja y muévalo gradualmente a una velocidad superior para evitar salpicaduras.

  Consulte la "Guía del control de la velocidad".

Español

Características de la batidora 5KSM5



Español

PARA ENGANCHAR EL RECIPIENTE

- Asegúrese de que el control de velocidad está apagado.
- Coloque el asa para levantar el recipiente en la posición descendente.
- Fije los soportes del recipiente sobre los pasadores.
- Presione sobre la parte posterior del recipiente hasta que el pasador se ajuste en el enganche elástico.
- Coloque la tapa en el recipiente.
- Levante el recipiente antes de mezclar.

NOTA: Compruebe que el recipiente y la tapa están colocados correctamente (modelos 5KSM5).



PARA EXTRAER EL RECIPIENTE

- Coloque el asa para levantar el recipiente en la posición descendente.
- Tire hacia arriba del asa y suelte los pasadores.

PARA LEVANTAR EL RECIPIENTE

- Gire el asa hacia atrás y hacia arriba hasta que se enganche en la posición vertical bloqueada.
- El recipiente debe estar siempre levantado y bloqueado mientras esté mezclando.

PARA BAJAR EL RECIPIENTE

- Gire el asa hacia atrás y hacia abajo.

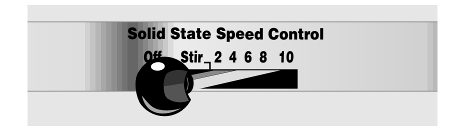


PARA ENGANCHAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O EL GANCHO DE AMASAR

- Gire el control de velocidad a OFF (apagado) y desconecte la batidora de la red.
- Baje el recipiente girando el asa hacia abajo.
- Coloque el batidor plano en el eje del batidor y presione hacia arriba hasta el tope.
- Gire el batidor a la derecha, hasta que quede enganchado a la clavija del eje.

PARA SOLTAR EL BATIDOR PLANO, BATIDOR DE ALAMBRE O GANCHO DE AMASAR

- Gire el control de velocidad a OFF (apagado) y desconecte la batidora de la red.
- Baje el recipiente girando el asa hacia abajo.
- Presione el batidor plano hacia arriba hasta el tope y gire a la izquierda.
- Separe el batidor plano del eje del batidor.



FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

- Al empezar a batir, sitúe el control de velocidad en la velocidad más baja y muévalo gradualmente a una velocidad superior para evitar salpicaduras.

  Consulte la “Guía del control de velocidad”.

Español

Uso de los accesorios KitchenAid®

Consulte el Manual de uso y cuidado para ver los ajustes de velocidad y tiempos de funcionamiento de los aditamentos de la batidora con base.

Batidor plano para mezcas normales a pesadas, tales como:

tortas	bizcochos
glaseados	panecillos
caramelos	pastel de carne
galletas	puré de patata
masa para pastelitos	

Gancho de amasar para mezclar y amasar masas de levadura, tales como:

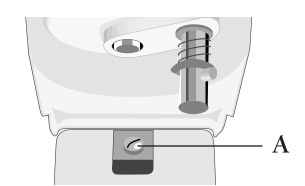
panes	bizcochos de café
rollitos	bollos

Batidor de alambre para masas que necesitan la incorporación de aire, tales como:

huevos	bizcochos esponjosos
clara de huevo	mayonesa
crema espesa	ciertos caramelos
merengues	

Distancia entre el batidor y el recipiente

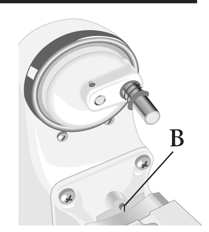
La batidora sale de fábrica ajustada de modo que el batidor plano se encuentra muy próximo al fondo del recipiente. Si el batidor, por cualquier razón, golpea contra el fondo o está demasiado alejado, la distancia entre ambos puede corregirse de la siguiente manera:



Modelo 5K45SS, 5KSM90:

- Levante el cabezal con motor.
- Gire el tornillo (A) ligeramente hacia la izquierda para elevar el batidor plano y hacia la derecha para bajarlo.
- Ajuste el batidor plano de modo que sobresalga ligeramente de la superficie del recipiente.

Modelo 5KSM5:



- Coloque el asa del recipiente en la posición baja.
- Gire el tornillo (B) ligeramente a la izquierda para elevar el batidor plano o a la derecha para bajarlo.
- Ajuste el batidor plano para que sobresalga ligeramente de la superficie del recipiente.

NOTA: El batidor plano no golpeará contra el fondo ni los laterales del recipiente cuando esté correctamente ajustado. Si el batidor plano o el batidor de alambre se ajustan de manera que golpean el recipiente, el revestimiento del batidor puede desprenderse o los alambres del batidor pueden desgastarse.

En determinadas circunstancias, puede ser necesario rebañar los laterales del recipiente independientemente del ajuste el batidor. En este caso, y para evitar posibles daños, apague la batidora.

Cuidado y limpieza de su batidora

⚠ ADVERTENCIA

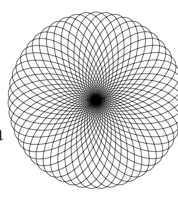
RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA ASEGÚRESE DE DESCONECTAR LA BATIDORA ANTES DE LIMPIARLA PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS. Limpie la batidora con un paño húmedo. NO LA SUMERJA EN AGUA. Limpie con frecuencia el eje de la batidora para evitar la posible acumulación de suciedad.

El recipiente, el batidor plano, y el gancho de amasar pueden lavarse en lavavajillas. También pueden limpiarse con agua caliente jabonosa. Enjuague antes de secar.

Lubricación: Los cojinetes del motor son autolubricantes y no requieren ningún mantenimiento bajo uso normal.

Movimiento Planetario del mezclado

Durante el funcionamiento, el batidor plano se mueve alrededor del recipiente fijo y, al mismo tiempo gira en dirección opuesta sobre su propio eje. El gráfico muestra la cobertura completa del recipiente que realiza el recorrido del batidor.



La batidora KitchenAid® con mayor rapidez y con una cobertura mayor que la mayoría de las batidoras eléctricas. Por consiguiente, ajuste la duración del mezclado en la mayor parte de las recetas para no batir los ingredientes en exceso.

Uso de la batidora

El recipiente y el batidor han sido diseñados para realizar un batido completo sin necesidad de un raspado frecuente. Por lo general, el raspado del recipiente una o dos veces durante cada operación será suficiente.

La batidora puede calentarse durante su uso. Cuando la batidora esté sometida a un trabajo intenso o a períodos largos de funcionamiento, puede que su parte superior se recaliente. Es normal.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE DAÑOS PERSONALES

Para evitar lesiones y daños a la batidora, no intente rebañar el recipiente con la batidora en funcionamiento. Apague la batidora. Si el raspador o cualquier otro objeto cae dentro del recipiente, apague el motor antes de extraerlo.

Guía de control de velocidad

NÚMERO DE VELOCIDAD		
1	**REVOLVER**	Para mezclar lentamente, combinar, preparar purés, comenzar todos los modos de mezclado. Use esta velocidad para añadir harina e ingredientes secos a la masa, añadir líquidos a ingredientes secos y combinar masas espesas.
2	**MEZCLA LENTA**	Para mezclado lento, preparar purés, mezclar con mayor rapidez. Use esta velocidad para masas espesas y caramelos, para comenzar a preparar puré de patatas u otras verduras, añadir mantequilla a la harina, mezclar masas poco espesas o muy líquidas y mezclar y amasar masa de levadura. Úselo con el accesorio abrelatas.
4	**MEZCLA, MASAS**	Para mezclar masas semiespesas del tipo de galletas. Úsela para añadir crema al azúcar y mantequilla y añadir azúcar a la clara del huevo para merengues. Velocidad media para bizcochos. Usar con: Molinillo de alimentos, rebanador/cortadora con rotor y colador para frutas/verduras.
6	**MASA, AÑADIR CREMA**	Para batir o añadir crema, velocidad entre media y alta. Úsela para terminar la masa de bizcochos y de otros tipos. Velocidad alta para masa de bizcochos. Velocidad alta para mezclas de pasteles. Utilícelo con el accesorio exprimidor de cítricos.
8	**VELOCIDAD RÁPIDA, BATIDO**	Para batir crema, claras de huevo y capas hervidas de clara de huevo y azúcar.
10	**BATIDO RÁPIDO**	Para batir pequeñas cantidades de crema y clara de huevo. Utilícelo con los accesorios para hacer pasta o machacar grano.

NOTA: no mantenga velocidades rápidas con la batidora muy cargada, por ejemplo, cuando utilice los accesorios para hacer pasta o machacar grano.

Consejos para mezclar

Adaptando su receta a la batidora
Las instrucciones para mezclar de este libro pueden usarse para adaptar sus recetas favoritas y realizarlas con la batidora KitchenAid®. Sus propias observaciones y experiencia resultarán de gran ayuda para seleccionar cada procedimiento de mezclado. Observe la masa y bata sólo hasta que adquiera el aspecto deseado según lo que se describe en su receta como "suave y esponjosa". Utilice la guía de control de velocidad para determinar cada velocidad para mezclar.

Añadir los ingredientes
El procedimiento normal a seguir para la mayor parte de las masas, especialmente para bizcochos y galletas, es el siguiente:

1/3 de ingredientes secos
1/2 de ingredientes líquidos
1/3 de ingredientes secos
1/2 de ingredientes líquidos
1/3 de ingredientes secos

Use la velocidad de mezcla hasta que todos los ingredientes estén ligados. Entonces, incremente *gradualmente* hasta la velocidad deseada.

Añada los ingredientes acercándolos lo más posible al borde del recipiente y no directamente en el batidor en movimiento. Puede usar una tapa para hacerlo con mayor facilidad.

NOTA: Si los ingredientes del fondo del recipiente no están completamente mezclados, significa que el batidor no se ha introducido lo suficiente. Consulte el apartado "Distancia entre el batidor y el recipiente".

Masas para bizcochos
Utilice la velocidad 4 –velocidad media– y 6 –velocidad alta– cuando trabaje mezclas preparadas para bizcochos. Siga las instrucciones indicadas en el paquete para obtener los mejores resultados.

Añadir nueces, pasas o frutas confitadas
Los alimentos sólidos deben añadirse al final de la operación de mezclado utilizando la velocidad de mezcla. La masa deberá ser lo bastante con-sistente para evitar que la fruta o las nueces se deslicen al fondo del molde durante el horneado. Espolvoree las frutas con harina para obtener una mejor distribución en la masa.

Mezcla líquida
Las mezclas que contienen cantidades elevadas de ingredientes líquidos se deben mezclar a velocidades más bajas para evitar salpicaduras. Incremente la velocidad sólo después que la mezcla se haya espesado.

Mezclar y amasar masa de levadura

1. Coloque todos los ingredientes secos, incluida la levadura, dentro del recipiente, reservando una o dos tazas de harina.
2. Fije el recipiente y coloque el gancho de amasar. Sujete el cabezal 5K45SS, 5KSM90 o levante el recipiente 5KSM5. Seleccione la velocidad 2 y mezcle aproximadamente 15 segundos o hasta que los ingredientes estén bien amalgamados.



3. Con la velocidad 2 seleccionada, añada despacio los ingredientes líquidos a la mezcla de harina, operación que debe durar aproximadamente entre 30 segundos y 1 minuto. Mezcle un minuto más.

NOTA: si los ingredientes líquidos se añaden con demasiada rapidez, formarán una "bolsa" alrededor del gancho de amasar, resultando más laborioso el proceso de mezclado.



4. Continuando en la velocidad 2, añada lentamente la harina restante por los lados del recipiente, 1/2 taza cada vez, según lo considere necesario. Mezcle hasta que la masa se pegue al gancho de amasar y se separe de los lados del recipiente, aproximadamente durante 2 minutos.

Español



5. Cuando la masa se pegue al gancho, bata en la velocidad 2 durante 2 minutos o hasta que la masa quede suave y suelta.

6. Suelte y eleve el cabezal en el modelo 5KSM90 y despegue la masa del gancho. Desbloquee y levante el cabezal en el modelo 5K45SS o baje el recipiente en 5KSM5 y limpie la masa del gancho.

NOTA: estas instrucciones ilustran la elaboración de pan con el método Mezcla rápida (Rapid Mix). Cuando use el método tradicional, disuelva la levadura en agua tibia en el recipiente previamente calentado. Añada los ingredientes restantes, excepto una o dos tazas de harina. Seleccione la velocidad 2 aproximadamente durante 1 minuto, o hasta que los ingredientes estén completamente amalgamados. Proceda con los pasos 4 a 6.

Clara de huevo

En un recipiente limpio y seco coloque las claras de huevo a temperatura ambiente. Fije el recipiente y el batidor de alambre. *Gradúe* y bata a la velocidad seleccionada para evitar salpicaduras. Consulte la tabla siguiente:

Cantidad	Velocidad
1 clara de huevo	gradualmente a 10
2-4 claras de huevo	gradualmente a 8
6 o más claras de huevo	gradualmente a 6

ETAPAS DE BATIDO

Espumoso:
Burbujas de aire grandes y desiguales.

Fase de formación:
Las burbujas de aire se hacen finas y compactas; el producto es blanco.

Pico suave:
Al extraer el batidor de alambre las puntas de los picos se abomban.

Casi rígido:
Al extraer el batidor de alambre se forman picos agudos, pero las claras son realmente suaves.

Rígido pero no seco:
Al extraer el batidor de alambre se forman picos agudos y rígidos. Las claras son de color uniforme y brillan.

Rígido y seco:
Al extraer el batidor de alambre se forman picos agudos y rígidos. Las claras son moteadas y de aspecto opaco.

Nata montada

Vierta la crema en el recipiente previamente enfriado. Enganche el recipiente y fije el batidor de alambre. *Gradúe* y bata a la velocidad seleccionada para evitar salpicaduras. Consulte la tabla siguiente:

Cantidad	Velocidad
59 mL (1/4 de taza)	gradualmente a 10
118 mL (1/2 taza)	gradualmente a 10
236 mL (1 taza)	gradualmente a 8
472 mL (1 taza)	gradualmente a 8

ETAPAS DE BATIDO

Comienza a espesarse:
La nata se espesa alcanzando una consistencia semejante a las natillas.

Mantiene su forma:
Cuando se extrae el batidor de alambre la nata forma picos blandos. Para preparar postres y salsas, añada otros ingredientes.

Rígido:
Cuando se extrae el batidor de alambre la nata forma picos rígidos, agudos. Úsela para decoración de tartas o postres, o como relleno para buñuelos.

NOTA: Observe cuidadosamente la nata mientras la bate; existen sólo unos segundos de diferencia entre los diferentes grados de batido. NO BATA EN EXCESO.



Cuando se requiera servicio

Lea detenidamente la siguiente información antes de acudir a su servicio de asistencia técnica.

1. La batidora puede calentarse durante su uso. Cuando la batidora esté sometida a un trabajo intenso o a períodos largos de funcionamiento puede que su parte superior se recaliente. Es normal.
2. La batidora puede desprender un olor acre, especialmente cuando es nueva. Esto es común en los motores eléctricos.
3. Si el batidor plano choca con las paredes del recipiente, apague la batidora. Remítase al apartado “Distancia entre el batidor y el recipiente”.

Si la batidora no funciona o no lo hace correctamente, verifique lo siguiente:

1. ¿Está conectada?
2. ¿El fusible del circuito de la batidora se encuentra en buen estado? Si dispone de un disyuntor de seguridad verifique que el circuito esté cerrado.
3 Si el problema no se debe a ninguna de las causas mencionadas, remítase al apartado “Cómo obtener servicio”.

CÓMO OBTENER SERVICIO

Todos los servicios estarán gestionados localmente por un Servicio Técnico Autorizado KitchenAid. El comercio donde adquirió su batidora le indicará el Servicio Técnico Autorizado KitchenAid más cercano.

Garantía de la Batidora Doméstica

DURACIÓN DE LA GARANTÍA:	KITCHENAID PAGARÁ:	KITCHENAID NO PAGARÁ:
CINCO AÑOS DE GARANTÍA TOTAL a partir de la fecha de compra.	Piezas de repuesto y mano de obra para corregir defectos en materiales o fabricación. Las reparaciones deberán ser realizadas por un Servicio Técnico Autorizado de KitchenAid.	A. Reparaciones cuando el accesorio se haya utilizado para operaciones diferentes a la de preparación normal de alimentos. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, usos incorrectos, abusos o instalaciones/funcionamientos que incumplan con las normativas eléctricas locales.

KITCHENAID NO SE HACE RESPONSABLE DE DAÑOS ACCIDENTALES O EMERGENTES.

Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
1853 Strombeek-Bever (Brussels)
BELGIUM

9705170B

1/09
Impreso en EE.UU.